Fragmenty książki kucharskiej z końca XVIII lub pocz. XIX w.

(pochodzi z domu marsz. Hornowskich na Wileńszczyźnie)

dar Dr Z. Ciechanowskiej

24. I 1938

Wafle na drożdżach

Jaiek 3. rozbiwszy wsypać mąki filiżanek 4. śmietanka, słodka, rozprowadzić iak naleśniki dodadź drożdży łyżkę nie wielką, i postawić w ciepłe gdy podyda, dobrze wlać masła filiżankę wymieszawszy dobrze wstawić do ciepłey wody żeby ciasto nie ostygło i piec zwyczaynie. —

Waflowe ciasto z mąki kartoflowey

Wziąść mąki kartoflowey filiżankę 1¼ pszenney filiżankę 1¾ masła iak orzech włoski iaiek 4. mleka filiżanek 2. wybić to naymocniey a z oddzielonych białek od tychże iaiek wybić piankę wymieszać z ciastem i piec —

Melszpes z iabłek

Wody filiżanek 3. zagotowawszy wsyp cukru łyżkę masła wtórz tyle

a pogotowawszy iesżcze wsyp mąki filiżanki i mieszay mocno na ogniu a po tym przestudziwszy mieszaj tam żółtka od ośmiu iaiek i białka wybite na pianę iabłka obrane i pokraiane dodai stawiai do pieca, dla odmiany można dołożyć migdałów gorzkich kawałek—

Kaszka z Jabłek—

Obrawszy iabłek 20. pokraiać w kawałki, wlać wina filiżankę a 2. wody wsypać cukru wanilii lub kardamonu gotować nim się iabłka rozpuszczą ostudziwszy wyłożyć na półmisek wybić pianę ze śmietany i nałożywszy na wierzch przysypawszy cukrem i cynamonem dać na stół

Kaszka z Jabłek. sposób drugi

Wysmarować rondel masłem - obrane

2

obrane iabłka pokraiawszy w tale-
rzyki podbić rzędem w rządel posyp
cukrem, drugi rząd day chleba tartego
trzeci masła a tak ubiżone rzęda-
mi skom do pieca dobrze gorącego—

Przepis Budyniu

Weźmiesz piroga bułeczkę wielkości ~~śred~~
średniey ~~na który~~ natące mlekiem nalać
gdyby obięło. Żółtek od 10^ciu^ iaiek
do tego piroga— a białka na pian-
kę zbić filiżankę masła, rozynek
cukru filiżankę i tę piankę razem
wszy mięszać i do serwety cienkiey i
2. godziny gotować—

Sucharki Dobre

Weźmiesz kwartę śmietanki filiżankę
3. drożdży— i mąki rozczynić niech

się Podcyma potym weźmij 20. ia-
iek. 10. iaiek z żółtkami wbić do cias-
ka a drugich 10.^ciu^ białka odłączyć
żółtka do ciasta wtorzyć a białka zbić
na piankę wybiwszy dobrze ciasto
wlać pianky. 3. filiżanki masła
a 2. Cukru wymięszawszy dobrze
postawić niech się podyma— po-
tym porobić niech się podyma
na blasie i do pieca—

Dobre Obwarzanki

Weźmij iaiek 10. odłączyć białka
a żółtka do mąki— ile żółtek tyle
tyżek Siglany kwaśnicy— cukru
pół filiżanki i tyżek masła
Mąki utrzeć zwyczaynie iak
ciasto gdyby mimo było Kaszać

na złotniey białka zbić na pian-
kę wymięszawszy wszystko po-
robić obwarzanki i do pieca.

Piarniki

Wziąść 2. filiżanki miodu i pół fili-
żanki cukru trzeć dobrze ~~aż~~ aż
biały będzie miód a potem sied-
miu iaiek żółtka włożyć do mio-
du, białka zaś zbić na piankę
potym wziąść 4. filiżanki mąki
kartoflowey 2. filiżanki żytniey
zmięszać to razem i wlać teraz
piankę wymięszać dobrze a
dołożywszy skurek pomarańczo-
wych włożyć do form pa-
pierowych i do pieca nie ~~zbyt~~
gorącego postawić.

Zupa Rakowa.

Z wołowiny lub cielęciny mając rosół dobrze zgotowany, przed wydaniem przysposobić zaprawę w ten sposob: z Raków gotowanych skorupki utłuc w moździerzu usmażyć w maśle i przecedzić przez sito, a zmieszawszy z pół kwartą śmietany kwaśnej dodawszy szyjki Raków pozbierane, nalać to rosołem, zagotować trochę i dadz na stół.

Nadzienie skorupek rakowych do zupy.

Weź bułki utartej masła topionego trochę jaj kilka pietruszki zielonej muszkatowego kwiatu i to zmieszawszy nałoż do skorupek i przygotuj w zupie.

Zupa z Poziomek

Ugotuj poziomek w winie przetrzyj je przez sito, ugotuj znowu tę zupę ostudź dodaj cukru potem daj ją z sucharkami lub biszkoktami posypawszy cukrem i cynamonem.

tak samo i z innych jagód

Sztukamięsa z pieca

Sztukę-mięsa wygotować zupełnie, wyjęć z rosołu odsączyć, pokraiać iak na stół, i ułożyć na półmisek w którym ma być dana, lub zrobić sos osobno z masła, świeżego do tego sok wyciś-niony, sól grobą pieprz tłuczony, trochę octu, kilka żółtek od iai, wszystko na ogniu dobrze rozmięszać, zalać owę sztukę-mięsa tym sosem, chlebem tartym osypać, i masłem świe-żem pokropić, w piec wstawić aż się zaru-mieni, wyjąwszy z pieca osączyć z tłus-tości a iakim chcesz sosem zalać.—

Nadziewana słodka kapusta

Biorą się mocne główki kapusty oczyszczo-ne z liści dwa czysto, potym odcina się równo z głów-ki kaczan, czyli głąb, i ze środka może wszystko się powinno wydostać, i to się po-winno drobno usiekać z cebulą i udusić w wo-dzie, z tłustością lub masłem, oddzielnie wziąść śmietanki słodkiej, żółtek kilka pieprzu, muszkatowego kwiatu, drobno siekaną zieloną pietruszkę, i bułki tartej a poźniey wymięszawszy to razem wło-

masię

wlewa się w rądel dla wymięszania z upr-
zedniej siekaniny i tym główki wypróż-
nione nadziewaią się, i odiętym głąbem
przykrywaią się i nitką się one obwiązuią
wkładaią się one w rądel, z masłem się
duszą i bulionem czyli rosołem potrochu dolewaią
się aż póki się zupełnie uduszą czyli ugo-
tuią, wydaiąc na stół szparagi się odey-
muie a pieprzem i muszkatowym kwiatem
trochę się posypuie —

Tort migdałowy bardzo dobry

Wziąść funt migdałów, funt cukru, funt mas-
ła nie słonego i funt mąki — migdały oparzo-
ne drobno się siekaią, lub tłuką z cukrem, te-
kież iaiko tłuczonym, masłem i mąką razem
się ta ma massa w chłodzie mięszać, ieżeli
ona iest wolna to się trochę mąki dodaie, z
tey massy robi się na papierze lub blasie
placek i ubiera się on konfiturami, tylko pod
one trzeba bułki tartey trochę podsypać i
to się wsadza w piec nie bardzo gorący i
dopóty się trzyma, aż się zrumieni, placek
powinien być dosyć cienki — chcąc go zrobić

mniey kosztownym, to się bierze tey proporcie połowę migdałów i cukru a tyleż masła i tyleż mąki, a do tego sześć żółtków dodać i wszystko zmięszać, tylko aby massa była dosyć twarda z tego się robią małe ciasteczka lub placki choćby się on miał piec na blasze papierem wysmarowanym masłem podkłada się i po kawałku ciasto się bierze do zrobienia placka —

Ławoki czyli Chrust bardzo dobry

Do trzech kwart mąki kopę żółtek robić wziąć trochę araku skurki cytrynowey, cukru pół punta, cynamonu trochę i to wszystko wyrabiać aż się ciasto da zwatkować — do tłustości roztopioney wlewa się trochę wódki lub spirytusu aby nie pruszkło ciasto —

Inne Ławoki lub Chrust bardzo dobry

Do 2ch kwart mąki 10. żółtek 2. łyżki masła ½ punta cukru i kwaterkę śmietanki, korzeni do upodobania i trochę araku. —

Wafle dobre

Kwartę mąki ½ kwarty mleka 7. iaj ½ filiżanki małey drożdży dobrych — masła ½ punta się mięsza aż w śmietanę obróci, dodaią się żółtka połowa

mleko letnie i mąka, trochę cukru, kardymoniem cytrynowa skórka potem drożdże a naostatek piana, blacha na pierwsze 2 lub 3 wafle smarui się a potem nie — po usmażeniu na wszystkie polanie powinny podsychać przed płomieniem —

Wafle bez drożdży dobre

Na kwartę tłustey śmietany iay 10 lub 12. z tych białka na pianę ubite, cukru tłuczonego kubek lub półtora cynamonu i ~~pół~~ i cytrynowy skórki, to wszystko z mąką się wymięsza w końcu pianka się dodaie, ciasto powinne być iako na lane kluski —

Przepis biszkotów dobry

Dziesięć żółtek rozciera się w misie z 2ma kubkami cukru, gdy się dobrze rozetrze ~~gdy się~~ ale cukier po troszę się dosypuie, kubek dobrey mąki gdy się takowa massa należycie rozetrze wlewa się to ciasto do szczypanek papierowych i wstawia się do pieca nie zbyt gorącego —

Szmant Anyżowy

Bierze się kubek miałkiego cukru rozciera się w misie z 3ma iaykami, gdy się to dobrze

rozetrze przysypuie się po trochu kubek mąki i takoż się rozciera mocno, potym się wsypuie podług upodobania. anyżu rozlewa się to na blachy ciasko, wysmarowaną uprzedńio woskiem i ustawia się w piec letni, gdy się upiecze i gdy ieszcze ciasto gorące kraia się na blasie w kwadraty i za okrągła się na wałeczku drewnianym, układa się na półmiszek i mocno wradzy się podsusza w piecu

Vrakos agrestowy lub inny powidel

to iest truszniczny lub iabłczany

Bierze się 6. łyżek kasy agrestowey i ostudza się także, zasłada się miałkim cukrem lub bierze się 6. łyżek powideł iuż zarobianych do tey massy wlewa się piana od 12^{tu} iay dobrze się mięsza, układa się to w piramidę na półmiszek osypuie się cukrem, i stawia się do letniego pieca, gdy podrośnie i zarumieni się zaraz dawać na stół.—

Babka migdałowa

kubek ieden migdałów słodkich, kilka gorzkich iak naydrobniey utarte z iednym kubkiem

miązki zrobiony z drobnych krupek gry-
czanych, kubek iedén cukru miałkiego i
9.ć żółtek długo w iedną strónę ucierać
koniec 9. białek na pianę ubitych do-
dać i w formę masłem wysmarowaną
i bółką wysypaną w piec wolny się
wsadza sprawi się słabko czy
iuż upieczona.—

Blancmanger

Gallareta z 8miu nóżek cielęcych ½ garnca
słodkiey dobrey śmietanki ½ funta słodkich
migdałów parę gorzkich kawałek wanilli-
¾ funta cukru; i to się tak robi nóżki
czysto obrane gotuią się póki się galaga-
lereta nie zrobi przecedza się to przez serwetę i
stoi przez dzień cały, później bierze się śmietanka
ze wszystkim, i do gotuiącey się wkłada galle-
reta, która rozstopiona przecedza się znowu
przez serwetę trzeba to w ciepłym mieyscu
robić i ciepło dolewać bo inaczey nie przy-
dzie, to się zleia do formy obmoczoney ob-
moczoney zimną wodą po przecedzeniu

stawia się w lodowni póki nie zastygnie — a jeśli wyjść nie chce to się forma obmacza ścierką w wodzie gorącej zmaczaną i prędko się wysuwa — na różowo alkiermesu dodaie się za gd: 15^cie^

Babka na prędce

Rozbiy 10 iay całych ze szklanką słodkiey śmietanki, ½ szklanki drożdży dobrych tyleż masła, cukru, i korzeni do upodobania, mąki tyle aby było w miarę gęsto n: p: iak na wafle nie nadziey wlej to ciasto w wysmarowaną i podsypaną bułką formę czyli rynką polewaną lub w rądel postaw w ciepłe mieysce żeby podrosło i upiecz iak dobrze podrośnie w piecu. —

Mleszpeis cytrynowy - dobry

Cytrynę iedną wyciśnąć i drobiuteńko skórkę całą pokroić, potrzey ią razem z sokiem i 14ta żółtkami i cukrem do upodobania utrzeć dobrze na ostatku dodać pianki od tych żółtek półmisek wysmarować i do pieca wolnego wsadzić gdy iuż nadchód obsiąść się wydać —

Krem z słodkiey śmietanki

Pół kwarty śmietanki 2. białka od jaj i ¼ funta cukru w dużym ubić naczyniu jak do szokoladay i co się spieni zbierać na sita gdy tak się wszystko spieni zbierać na półmisek i ubrać konfiturami, biszkoktami lub makaronikami

Czekoladowy Melszpeis

Utrzeć tabliczkę czekolady i za 6. gr. sucharków wymięszawszy to ugotować na ½ kwarcie mleka żółtków 6. ~~potym ubić~~ od tychże potym z białek ubić pianke i wymięszawszy to rządel albo żeyć i zwyczaynie postąpić

Migdałowy Melszpeis

Ucierać migdały słodkie ½ funta namassę do tego 6. iaj, białka ubić na pianę żółtka także ubić, cukru wsypać wylać w formę nie słonym masłem wakropić wdórzyć, nie nalewać pełno bo nie będzie smaczny

Melszpeis z Araku

Cytrynę całą ugotować gdy miękka zupełnie iuż będzie przebić na połowę dok wyciśnąć z dayniecą skórkę pokraianą drobno ucierać

razem z tym sokiem w donicy, potym kubek cukru miatkiego wsypać 11^{cie} żółtek i tyżkę araku wlać mocno to iescze wiercić potym białko od tych iaj na pianę ubić i wymięszowawszy iak zwyczaynie postąpić. —

Melszpes z iabłek

Utrzeć bułkę i nalać mlekiem żeby mokła iabłek 5. obranych pokrajać udusić w maśle utrzeć na massę z bółkę iaj 6. wziąść osobno żółtka a z białek pianę ubić i wlać dodać w miarę cukru i cynamonu utrzeć razem iak wiadomo postąpić

Zupa Rumianna

Naprzód gotuje się bulion z włoszczyzną to się odklarowie potym kapusta włoska szatkuie się ([illegible]) i kładzie się w ten rosoł sklarowany i gotuie się razem (iesli garnczek ½ garncowy to mąki ½ łyżki masła nie wiele się bierze i to się podrumienia i wlewa się do rosołu potym to się p sito przecedza ieśliby iescze zupa nie miała koloru rumianego bierze się kawałek cukru wodę go skropić i zarumieniwszy wlać w rosoł niech się tak gotuie

gotuie wolno pod przykryciem, do tey zupy daje-
się biszkopty lub pulpety.—

Pulpety.—

Do garnerka półgarncowego bulonu bierze się iedna bułka łoju ¼ funta kwiatu muszkatowego trochę, i z 3. iaj białek piana się ubija i to się miesza, ieżeliby bułka była sucha można ią rosołem pokropić potym mięszać gałki zrobić [illegible] półgodziny — pokrajać dając na stół.—

Soki z iagód

Maliny lub inne iagody, oczyszczone wsypuią się w porcelanowe lub gliniane naczynie gdzie się naymocniey rozcieraią, poźniey ta massa czyli iagody rozgniecione wlewaią się do wielkie naczynie szklanne tylko one powinno być suche zupełnie. to stoi dni kilka ażeby przez mało powstaiącą fermentacyią nieczystości się odłączyły potym to się wyciska przez worek płócienny, przelewa się ten sok poźniey w inny worek i to się zcedza samo do innego naczynia daje się do 2 funtów takiego czystego soku 3. funty cukru dobrego, przygrzewa się to naypierw na wolnym ogniu póki cukier nie roztaie

potym na większy się ogień stawi i do góry się trzyma aż się sok zagotuie raz tylko zlewa się potniey on w butelki, które lekko się zatykaią, i stawieę się w piasek gdzie 2 lub więcey lat stać może — ten sok nie powinien być gotowanym w garnku metalowym —

Leguminа Cytrynowa naylepsza

Ugotuy całą cytrynę tak miękką, aby słomka łatwo przeszła, iak osięknie z wody przekray ią napół, powyimay z niey ziarnka wsyp cukru kubek lub półkubka utrzy dobrze na massę wbiie 8. żółtków, kubek mąki utrzyi to dobrze ubii białka na pianę wbóż ią w tę massę wymieszay lekko wlev w rądel / to wszystko / wysmarowany masłem i wysypany bułką i wstaw w palony piec lub na węgle, zwierzchu na pokrywę żarzów wsypi trzeba na sypać — tak się robię wszystkie mieszpesy. —

Leguminа parzone. —

Wlać kwartę mleka do rądla, wbóż tyzkę masła zagotuie wsyp 1½ kubka mąki mieszay na ogniu aż odstanie od rądla potym wsyp łyżkę cukru wyrabiay

na iedną strąnę aż będzie zimne wbij 7 żółtek cytrynowey skurki i trochę migdałów gorzkich drobno siekanych ubii białka na pianę w tóż pomieszay lekko, uwarzay serwetę w wodzie wysmaruy ią masłem włoż ciasto w serwetę zwiąż lekko aby miało gdzie rosnąć wstaw ową na gotowaną wodę przykryi pokrywą gotuy godzinę przewracając potym wyiąwszy ubrać migdałami do woli każdego i polać masłem, sokiem lub powidłem.

Przepis na babki parzone

Odmierzywszy garniec mąki naylepszey pszenney odebrać kwartę z oney i zagotowawszy kwartę mleka zaparzyć tę kwartę mąki wyrobić dobrze aby gruczółków nie było iak przestygnie wlać kwaterkę dobrych drożdży wymieszać i postawić w ciepłym mieyscu iak podrośnie wsypać resztę mąki, wlać kopę żółtek wybiiych punt masła topionego punt cukru 1/4 gorzkich migdałów trochę skurki cytrynowey i korzeni według upodobania dobrze to wszystko wybić i włożyć w formę wysmarowaną iak zwykle na baby pos-

stawić na piec ciepły, aby dobrze podros-
ło, iak dobrze podrośnie wsadzić w piec nie
ćwierci godziny; –

Na Pączki

Weźmi garniec mąki, kwaterkę drożdży i troszę
mleka dobrze ciepłego aby drożdży nie zaparzyć
wymieszaj i daj aby podrosło, iak podrośnie
wlej ¼ kopy żółtek ½ funta masła roztopionego
i mały kieliszek araku żeby tłustość nie
wsiąkła, ½ funta cukru i korzeni iak
Ćwicz ciasto będzie dobrze wybite aż odbyz-
ki odstanie, to przydaj 15cie iaj białka
na pianę ubite i wymieszaj iak podros-
nie wtenczas można pączki robić, a iak
znowu troszkę pączki podrosną to ie
można smażyć –

Na Faworki

Do 3ch kwart mąki kopę żółtek wbić
½ funta cukru, troszkę araku skórki
cytrynowey cynamonu i to ~~wszystko~~

wyrobić aż się ciasto da zwałkować —

Ciasto Portugalskie —

Weź $\frac{3}{4}$ funta świeżego masła, rozetrzyj,
$\frac{3}{4}$ funta cukru, wpuść 6. całych jaj,
ubijaj przez pół godziny w jedną stronę,
przymieszaj otartą skórkę z jednej cytry-
ny, wreszcie: $\frac{3}{4}$ funta mąki i mieszaj ciągiem
co kolwiek. Masę tę pokładź do wytłu-
stych małych formeczek i piecz przez pół
godziny —

Waflowe Ciasto.-

Weź mąki filiżanek 3ry iaiek 6. ubiy
wymieszay dołożywszy śmietany kwaś-
ney tyle żeby ciasto niebyło gęste
wsyp cukru trzecią część filiżanki
i jeszcze wybiy to wszystko razem i
piecz żelazko masłem smaruiąc—

Drugi Sposob—

Wziąść masła bez furu pół filiżanki
iaiek 3ry mąki filiżanek 3ry wybiy ~~[illegible]~~
mocno czyli wymięszay wprowadzaiąc
śmietanką słodką gęściey iak nale-
śniki być powinno- cukru lub so-
li dosypać i piec.-

Sposob Trzeci—

Wziąść mąki filiżanek 3. masła
pół filiżanki iaiek 2. i z wodą zaro-
bić gęściey iak naleśniki wybić mo-
cno i piec w żelazku zwyczaynym na-
to smaruiąc piórkiem zmaczanym w
maśle

Babka lub Sucharki

Kwarta mleka, kwaterka drożdży rozro-
-bić iak podrydaż wbić kwartę żółtek
korniey mąki aby ciasto niebyło gę-
ste i masła kwaterkę roztopionego
wmięszai do ciasta.—

Babka z krup gryczanych—

Wziąść dwónastu iaiek białka zbić na
pianke, a do żółtek wsypai iedną fi-
liżankę krup gryczanych, iedną fi-
liżankę migdałów słodkich i kilka gorz-
kich albo adoru, filiżankę cu-
kru ~~[illegible]~~ rozcierai mocno aby krupki zu-
pełnie rozłaziły się, piankę wmię-
szai i wlai do rądla masłem wy-
łanego i do pieca wstawić —

Zastrzeżenie się od ognia i od poża[ru]

Bezpieczeństwo od ognia wymaga częst-
go opatrywania i czyszczenia kominów
Co sobotę po wyczyszczeniu ich opatry[wać]
się ze wszystkich stron starannie na
poddaszu tak tego aby się przekonać cz[y]
który nie pękł i czy iskry nie mogą
czasem j wypadać j zdarza się też nie
raz iż przyległe belki zanadto blizko
przytykając się komina rozgrzewając
się zbytecznie a nawet zatlać się czasem
mogą! To więc wszystko bacznością
uprzedzić należy Z ogniem po dom[ach]
i innych budowach nikt bez latar-
nie lub przynajmniej garnka cho[dzić]
nie powinnien. Żadna też czeladź
fajek pod sztrafem kurzyć nie
powinien szczególnie o oborach staj-
niach i gumnach. Przed położeniem
się dopilnować wszędzie zagaszenia
ognia w kominach i piecach. Postrze-
gać tego aby w izbach czeladnych za
piecem szmaty

Lucryna, przedrn, kadziel i okręsi,
kładzione nigdy nie były, ani nawet
koło otworów piecowych i kominów
porozrucane niedbale nie leżały, bo
często skry trafiając na nie bywają
przyczyną pożarów. Kadzie napełnione wodą całe lato stać powinny
koło główniejszych i ważniejszych
budowli, nakryte z wierzchu słomianemi płaskiemi pokrywami, a
ze spodu podłożone kilku polanami
dla tego, aby dno od ziemi niegniło
Woda się w nich odmienia co dwa
tygodnie. A że dla lepszej pamięci
czas pewny na wszystko ma
być naznaczony, więc się te kadzie
powinny ustawiać 1go Kwietnia
i utrzymywać do ostatniego Listopada. Zimą trzymać je pod powiętką
przewrócone dnem do góry.

13

Beczki też przewoźnie na kołach z wodą całe lato pod powiątka blizko stajni trzymane być mają aby w przypadku natychmiast można je było założyć i gdzie potrzeba podwieść. Dla zmiany w nich wody, można jej używać do polewania kwiatów i drzew ale natychmiast po spróżnieniu ich, bez zwłoki napełniwszy je świeżą wodą na miejscu odstawić je nakryć. Kruki, wiadra, sikawki i inne pożarne narzędzia doskonale opatrzone i poprawione, w pewnem miejscu zawsze porozwieszane i porozstawiane być mają. Trzeba też mieć zawsze przygotowaną siarkę tłuczoną, na przypadek zapalenia,

się komina wtenczas sypie się
jej garść na ogniska w otwór
kominkowy a powstały z niej
gęsty dym udusi wszczęty już
gień u góry Zatykanie kominów
palących się z wierzchu jest nie-
bezpieczne, gdyż siła ognia czasom
je rozrywa a skry wtenczas
rozlatując się po poddaszu
najokropniejszy pożar sprawić
mogą.

Konfitury z Róży — od S.

Wziąść funt róży czysto obranej do rądelka i nalać zagotowaną wodą, jak się zagotuje raz jeden woda z różą, wtenczas odlać na przetak, a mieć wodę przygotowaną z lodem i wrzucić różę do zimnej wody z lodem — potem bierze się różę do serwety i wyciska się niej sok z niej wyjdzie, sypie się do róży cukru i wyciska się sok cytrynowy, teraz wrzuca się do ulepu gorąco zagotować razy trzy tylko a po wystudzeniu składać do słoja. Na funt róży bierze się cukru dwa funty.

Krópy jęczmien. wziąść gryki dobrej wsypać do kotła w wodzie której powinno być z wodą zagotowaną, albo lepiej jest z warkami wstawić do kotła i gotować niech się gryka pobęka, wtenczas się wybiera z wiadra i suszy się się w letnim piecu potem się robi zwyczajnie na podłużnych żarnach —

Krópy gryczane marcowe wsypać do letniego pieca najlepiej po chlebie i mieszać często grykę ażeby s[illegible] i nie nadeschła, potem sypie się do kadzi nalewa się zimną wodą miesza się. trzeba zbierać z wierzchu trawę pływającą po wierzchu i wszelką grykę — teraz do warzenia sypie się i składa się pod kamień na noc na rano wybiera się z warką i wprost do żaren i robi się s[illegible]

[illegible]

zwyczajnym do sita dobre być powinno —

Spodni i armiar [illegible] 10 ½
Siemska armiar — 8
Cimarska spodni — 1 ¾
Ogrodniska armiar — 6

Babka od J. Maryny

Kwarta masła kwarta żółtków. kwarta mąki wszystko to rozcierając. całkiem ich się nadaje drożdży. ćwiartki rozcieraj jak przedtem do rynki się kładzie i znowu niech rośnie i do pieca —